

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Montmains

1^{er} Cru 2023



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Au Nord de la Bourgogne. Le Premier Cru Montmains se situe au sud de la commune de Chablis. Deux parcelles particulièrement bien exposées en coteaux ont été sélectionnées pour ce Premier Cru, l'un des plus célèbres de Chablis.

Le Millésime 2023 : Après un hiver doux, le printemps instable en avril se stabilise en mai avec des températures plus douces voire chaudes qui favorisent un début de floraison assez précoce et sous les meilleurs auspices. Le printemps s'achève sur un déficit hydrique qui ne se comblera pas. Juillet et Août sont marqués par une alternance d'orages et de périodes très chaudes. Fin Août, des températures très élevées s'installent durablement et permettent aux grappes de parfaire leur maturité à l'approche de la récolte. Chez Chanson, les vendanges commencent au Domaine le 5 septembre sous un soleil radieux pour se terminer le 16 Septembre. Les vins blancs sont très expressifs sur des arômes de fruits à chair blanche et une belle structure.

Dégustation : Couleur or pâle. Arômes de fruits à chair jaune (abricot, pêche jaune). Bien équilibré, charnu, sur une belle rondeur. Bonne tension. Belle longueur sur le fruit en fin de bouche.

Accords mets et vins : Pâté Chaud, coquilles Saint Jacques, turbot, poularde à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.